



## LASAÑA VEGETARIANA

Deliciosa lasaña sin carne, para todos los que siguen un régimen vegetariano.



### INGREDIENTES

- 8 láminas de lasaña cocida
- 4 cebollas fileteadas
- 2 barra de queso de cabra
- 2 cucharada de mantequilla
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 taza queso parmesano
- 1 taza de berros
- 4 calabacitas en rebanadas



### INSTRUCCIONES

- Corta las hojas de lasana por la mitad. Asa las rebanadas de calabacita en una sartén a fuego alto hasta que estén doradas.
- En una olla mediana, sofríe la cebolla con la mantequilla a fuego bajo con el aceite de oliva durante 30 minutos o hasta que tenga un color dorado.
- Ensambla la lasana alternando capas de pasta, calabacita, cebolla caramelizada y queso de cabra. Hornea para calentar algunos minutos y decora con el queso parmesano y los berros.